ZIMTSCHNECKE

ZUTATEN

250 ml warme Milch
75 g Butter
50 g Zucker
1 Würfel Hefe
500 g Mehl
1 Tl Zimt
130 g weiche Butter
50 g Zucker
1 EL Zimt
1 Prise Kardamom

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes erhitzt ihr die Milch in einem Kochtopf, bis sie warm ist, dann gebt ihr die Butter hinzu und nehmt den Topf von der Platte. In einer Rührschüssel vermengt ihr das Ei zusammen mit dem Zucker. Die Milch-Butter Mischung in die Rührschüssel geben und anschließend die Hefe hinein bröseln.

2. Rührt so lange weiter, bis die Hefe sich komplett aufgelöst hat. Nun nach und nach das Mehl zusammen mit dem Zimt unterrühren.

3. Sobald ein glatter Teig entstanden ist, könnt ihr aufhören zu rühren und die Rührschüssel für eine Stunde mit einem Küchentuch abgedeckt an einen warmen Ort stellen.

4. Während der Teig aufgeht, können wir uns um die Füllung kümmern. Hierzu vermengt ihr Butter, Zucker, Zimt und Kardamom miteinander, bis eine weiche Creme entsteht.

5. Nach der Stunde sollte der Teig sich ungefähr verdoppelt haben. Nun bemehlt ihr eure Arbeitsfläche und rollt den Teig ca. 0,5 - 1 cm dick, möglichst rechteckig, aus. Auf dem Teig verteilt ihr eure Zimt-Butter Creme und schneidet den Teig mit einem Messer in 2 - 3 cm dicke Streifen.

6. Die Streifen zu Schnecken aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Schnecken ein bisschen platt drücken und dann noch mal abgedeckt für 20 Minuten gehen lassen.

7. Bei 190 Grad müssen die Zimtschnecken für 25 Minuten backen. Nach dem Backen werden die Zimtschnecken schnell mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt, so bleiben sie länger saftig.

ALLE RECHTE SIND BEI FRÄULEIN SELBSTGEMACHT! FOTOS UND TEXT SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT.